NOS IDÉES RECETTES

TARTE POIREAU, CÉLERI ET COPPA



INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 poireau
- 1 panais
- 8 tranches de coppa
- 40 g de crème épaisse
- 40 g de fromage frais type chèvre
- Feuilles de mâche ou pousses de cresson pour la finition
- Sel, poivre
- Muscade râpée ou thym frais pour parfumer

PRÉPARATION

01 Préchauffez le four à 200°C (th 6/7).

02 Épluchez le panais et coupez-le en fines lamelles (à la mandoline si possible). Faites-le précuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et laissez refroidir.

03 Coupez le poireau en fines rondelles et faites-le revenir rapidement à la poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit tendre.

04 Étalez la pâte feuilletée et découpez-la en 4 disques. Piquez les avec une fourchette. Ajoutez du jaune d'oeuf.

05 Étalez une fine couche de crème épaisse sur chaque disque de pâte. Disposez les lamelles de

poireau et de panais. Ajoutez des morceaux de fromage frais.

06 Enfournez pour environ 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

07 À la sortie du four, ajoutez les tranches de coppa et ajoutez quelques feuilles de mâche ou pousses de cresson pour la fraîcheur.

Retrouvez la vidéo de la recette ICI